



Hvad betyder neutralmarineret?

Tveit, Geir

Published in:
Bio-Etik i Praksis

Publication date:
2009

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Tveit, G. (2009). Hvad betyder neutralmarineret? *Bio-Etik i Praksis*, 6(1), 1-3.
<http://www.bioethics.life.ku.dk/tekster/bip12009.pdf>

BIO-ETIK I PRAKSIS

Hvad betyder neutralmarineret?

Er neutralmarineret kød godt eller skidt?

Det er der delte opfattelser af, ikke mindst fordi det står uklart for de fleste, hvad begrebet dækker over. Derfor er der stor enighed om, at producenterne skal være mere åbne omkring, hvorfor kød neutralmarineres, og hvad behandlingen består af.

Af Geir Tveit

Der er i de senere år blevet almindeligt at sælge kød, som har været behandlet på en sådan måde, at det optager en blanding af vand, salt og sukker samt eventuelt andre stoffer. Dette kaldes oftest neutralmarineret, men kødet sælges også under betegnelser som kryddersaltet eller naturel marineret. Det lyder ikke af så meget, måske naturligt og positivt. Nogle vil imidlertid kalde kød, som er behandlet på denne måde, for pumpet, og så lyder det ikke længere så godt – i hvert fald ikke naturligt.

En sociologisk undersøgelse af folks opfattelser af fænomenet neutralmarineret har vist, at der er delte meninger om, hvorvidt det er godt eller skidt. Og da deltagerne i undersøgelsen fik forklaret, hvad behandlingen går ud på, var reaktionerne også forskellige med hensyn til, om man ville bruge denne type kød eller ej. Deltagerne i fire fokusgruppesamtaler, som er blevet gennemført i regi af Center for Bioetik og Risikovurdering af sociologen Nina Konstantin Nissen ved Institut for Human Ernæring på Københavns Universitet, var også uenige om, i hvilke sammenhænge neutralmarineret kød kan accepteres eller tilmed være at ➤



Neutralmarinering er en forarbejdningsmetode, som anvendes på rå udskæringer af kyllinge-, svine- og oksekød. På slagterierne bliver neutralmarinaden enten tumblet ind i kødet eller – som oftest – sprøjtet ind med nåle.

(Foto: Mari Ann Tørngren og Mads Armgaard, Danish Meat Association)

foretrække. Mange udtrykte også en ambivalens i forhold til kødet, idet de helst ville have ikke forbeholdt kød, men samtidig kunne se nogle fordele ved det neutralmarinerede i visse situationer, for eksempel når der skal laves mad til mange mennesker, og man gerne vil være sikker på at kunne servere mørt og saftigt kød.

Det, alle imidlertid kunne være enige om, var, at de følte sig ført bag lyset af producenter og forhandlere, fordi der er for sparsomme oplysninger om kødets forbehandling. De fleste af deltagerne i undersøgelsen vidste ikke på forhånd, hvad neutralmarineret kød er, og mange fandt først ud af, at de nok havde købt og spist neutralmarineret kød, da de fik mere at vide om produkterne under fokusgruppeinterviewene. Selv om flertallet af deltagerne ikke havde noget imod kødet, da de fik lov at smage på det, og mange endog ville foretrække det i nogle bestemte sammenhænge, brød de sig bestemt ikke om tanken, om at de måske havde købt det uden at vide det.

Regler som drivkraft

Kød neutralmarineres af flere grunde. Det bliver ikke så nemt tørt og sejt, når det steges. Udskæringer, som ellers ville blive opfattet som uspiselige andet end i hakket form, kan gøres spiselige – og dermed sælges – som hele stykker kød. Og – ikke mindst vigtigt – neutralmarineret kød klassificeres som tilberedt og falder derved ind under mere lempelige regler, når det gælder for eksempel bakteriekontrol og datomærkning.

Ud over fokusgrupperne med forbrugere, som ikke havde specialviden på området, omfattede undersøgelsen også interview med repræsentanter for producenter, forhandlere, storkøkkener, restauranter og forbrugerorganisationer samt nog-

le madkommentatorer. Blandt disse var holdningerne også delte og, som man kunne vente, tydeligt sammenfaldende med, hvilke interesser de interviewede repræsenterer. Producenter af neutralmarineret kød mente for eksempel, at neutralmarinering er ressourcebesparende, fordi man derved kan udnytte nogle udskæringer af dårlig kvalitet. Kokke på dyre restauranter mente på den anden side, at neutralmarinering strider mod nogle principper om råvarernes kvalitet og tilberedning fra grunden.

I denne uensartede gruppe tegnede der sig imidlertid også en grad af enighed. Den drejede sig om måske den vigtigste drivkraft for, at udbredelsen af neutralmarineret kød havde taget sådan fart i Danmark. Det var en udbredt opfattelse, at myndighederne havde bidraget stærkt til denne udvikling ved, at neutralmarineret kød bliver regnet som tilberedt. Derved gælder ikke samme regler som for fersk kød med hensyn til mærkning af oprindelsesland og eventuel tidligere nedfrysning. Bakteriekontrollen er også mindre streng for tilberedt kød. Flere af de interviewede var derfor af den opfattelse, at reglerne gjorde det meget svært for producenterne at afstå fra at neutralmarinere en stor del af kødet. Konkurrencen på markedet, blandt andet med udenlandsk kød, hvoraf en stor del er neutralmarineret og derved underlagt disse mindre strenge regler, er for hård, mente de.

Bakterier og behandling

Blandt mange af dem, som blev interviewet, fordi de var involveret i neutralmarinering eller på anden måde havde forstand på det, var der en bekymring omkring den udbredte uvidenhed om det neutralmarinerede kød blandt forbrugerne. Selv om nogle mente, at mange forbrugere

udmærket kender til neutralmarineret kød, var der blandt undersøgelsens fokusgruppemedtagere meget lidt kendskab til fænomenet. Deltagerne i fokusgrupperne vidste derfor heller ikke meget om, hvilke særlige egenskaber denne type kød har, og hvordan man bør tilberede det. Da samtalerne i fokusgrupperne drejede sig om sundhed og risiko, var de fleste deltagere mest optaget af eventuelle langsigtede skadevirkninger af at spise neutralmarineret kød. Derimod var de ikke særligt optaget af akutte sygdomsrisici.

Specialisterne mente derimod, at der er større fare for akutte forgiftninger med for eksempel campylobacter og salmonella, hvis ikke kødet gennemsteges, end sundhedsmæssige bivirkninger på lang sigt. Bakterierisikoen hænger dels sammen med, at en metode til neutralmarinering er at sprøjte vandet og tilsætningstofferne ind i kødet med nåle. Derved gennemhulles kødets overflade, og bakterier, som ellers kun findes på overfladen, skaffes adgang ind i kødet. Dels er risikoen også højere, fordi kontrollen af bakterieindholdet udføres efter reglerne for tilberedt kød og altså er mere lempelig. Derfor mente flere, at det er problematisk, hvis folk ikke er klar over, at det er særdeles vigtigt at gennemstege neutralmarineret kød.

Åbenhed efterspørges

Forskerne bag undersøgelsen mener ikke, at folks uvidenhed omkring neutralmarinering først og fremmest skyldes, at de er ligeglade med at læse de oplysninger, som står på pakningen. Nina Konstantin Nissen, som er hovedforfatter af rapporten fra undersøgelsen, siger:

”Både deltagerne i fokusgrupperne og nogle af de øvrige interviewede savner information om, hvad neutralmarinering er, hvorfor kød neutral-

marineres, og hvilket kød der er neutralmarineret. Derfor er der brug for tydeligere mærkning og mere oplysning for at fjerne det ubehag ved neutralmarineret kød, som skyldes, at neutralmarinering opleves som noget fordækt.”

Undersøgelsen viser også, at mange oplever selve betegnelsen neutralmarinering som meningsløs og misvisende, og ordet giver dem ingen positive associationer. De fleste har en opfattelse af marineret som noget, der tilfører kødet nogle ekstra kvaliteter i form af smag og mørhed. Når det kombineres med ordet neutral, opfattes det af nogle som direkte selvmodsigende. Nina Konstantin Nissen konkluderer: ”Der er brug for en mere præcis og forklarende betegnelse. Det kunne også tilfredsstille ønsker om åbenhed og klarhed med hensyn til, hvad neutralmarineret kød er.”

Den sociologiske undersøgelse af forbrugeres og andre aktørers opfattelser af neutralmarinering er en del af projektet *Culinary meat improvement by marination technologies: quality and molecular mechanisms*. Projektet er finansieret af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri – FødevareErhverv. Rapporten fra undersøgelsen hedder *Let at tygge, men svært at sluge – en interviewundersøgelse om forbrugeres og øvrige aktørers opfattelser af neutralmarineret kød* og er forfattet af Nina Konstantin Nissen, Lotte Holm og Peter Sandøe. Den kan findes på <http://www.bioethics.kvl.dk> - under menu-punktet Publikationer – både i en kort og i en mere detaljeret version. Den korte version kan også fås i trykt form ved henvendelse til Center for Bioetik og Risikovurdering.

CeBRA fortsætter med nye ejere

Center for Bioetik og Risikovurdering (CeBRA) fortsætter sin virksomhed som en platform for samarbejde mellem flere forskningsinstitutioner om tværfaglig forskning vedrørende etiske og samfundsmæssige spørgsmål i forbindelse med biologisk forskning og dens resultater. Efter at den sidste periode udløb ved udgangen af 2008, er fem parter gået sammen om at videreføre CeBRA, som blev oprettet i 2000 i forbindelse med to større projekter om bioteknologi og etik.

De fem parter er Det Biovidenskabelige Fakultet ved Københavns Universitet, Det Jordbrugs-

videnskabelige Fakultet ved Aarhus Universitet, de to institutter Fødevareinstituttet og Veterinærinstituttet ved Danmarks Tekniske Universitet samt Københavns Universitet centralt.

CeBRAs tilknyttede forskere arbejder i deres respektive faglige miljøer, og forskningen er typisk projektfinsieret og foregår som regel i form af dele af større samarbejdsprojekter. CeBRA-sekretariatet huses af Fødevareøkonomisk Institut på Københavns Universitet, og centerleder er Peter Sandøe, som er professor i bioetik ved Det Biovidenskabelige Fakultet ved Københavns Universitet.

Møde: Flerårige energiafgrøder

For at sætte fokus på græsser, energipil og andre flerårige afgrøder som en del af svaret på de kommende danske udfordringer på energi-, miljø-, og klimaområdet arrangerer Center for Bioetik og Risikovurdering, Institut for Jordbrugsproduktion og Miljø, Aarhus Universitet og AgroTech et offentligt debatmøde **10. juni 2009** kl. 10-16 på **Aarhus universitet**.

Baggrunden for mødet er, at Danmark står foran store udfordringer både på energi- og miljøområdet:

- Den danske regerings mål er, at 30% af vores energiforbrug i 2025 skal komme fra vedvarende energi, og EU-kommissionen har for nyligt foreslået, at Danmark skal reducere sin CO₂-udledning med 20% fra 2005 til 2020. I forvejen er Danmark forpligtet af Kyoto-aftalen til at reducere CO₂-udledningen med 21% i forhold til 1990-niveauet.
- Når det gælder miljøområdet, består udfordringerne bl.a. i, at Danmark i løbet af de kommende år både skal implementere EU's vandrammedirektiv og habitatdirektiv samt lave en ny pesticidhandlingsplan. Regeringen er derfor under overskriften "Grøn vækst" i gang med at udarbejde Miljø- og naturplan Danmark 2020. De overordnede mål er en markant reduktion af udledningen af næringsstoffer, drivhusgasser og skadevirkningerne af pesticider. Dette betyder, at det kan blive vanskeligt at forsætte den hidtidige praksis med overvejen-

de korndyrkning i meget store dele af Danmark.

Arrangørerne mener, at muligheden for dyrkning af flerårige energiafgrøder indtil nu har spillet en for lille rolle i den energi- og miljøpolitiske debat i Danmark:

- Øget produktion af flerårige bioenergiafgrøder som pil, poppel, rødæl, siv, elefantgræs, kløvergræs, andre græsser eller bælgeplanter vil kunne opbygge jordens kulstofreserve i langt højere grad end de etårige kornafgrøder, som i dag er dominerende i landbrugsarealet.
- Energipil og lignende flerårige afgrøder giver mulighed for en række væsentlige miljøfordele – især i forhold til vandmiljøet. Deres flerårige rodvækst har en markant større evne til at optage og fastholde næringsstoffer.
- Energiafgrøder som pil, poppel og rødæl kan anvendes direkte i et kraftvarmeværk. Græsmarksafgrøderne kan blive et vigtigt råmateriale til bioforgasning, de såkaldte 2. generations bioethanolanlæg og/eller bioraffinaderier, som i dag er under udvikling flere steder i landet.

Derfor mener arrangørerne, at der er brug for at diskutere dyrkning af flerårige energiafgrøder som en del af den danske klima- og miljøstrategi.

Program og detaljer for tilmelding kan findes på <http://www.bioethics.kvl.dk> under menupunkt Møder.